

A Lausanne, à table avec Colette

Dans le cadre de Lausanne à Table, la cheffe du Fraisier Fatima Ribeiro cuisine une série de repas inspirés par l'autrice du «Blé en herbe», à déguster au fil de textes choisis et lus par la comédienne Alexia Hébrard



Véronique Zbinden

Publié le 02 juin 2023 à 11:36. Modifié le 02 juin 2023 à 13:38.

     [Offrir cet article](#)

Curieuse, amoureuse et gourmande de tout, passionnée de nature et de botanique, écrivaine et journaliste, elle a laissé de nombreuses recettes mais aussi des descriptions culinaires et des récits de repas qui sont partie intégrante de son œuvre - à la manière d'autant de personnages. Ou presque. Cette image de Colette - née Sidonie-Gabrielle Colette en 1873 dans la gourmande Puisaye, dans l'Yonne - a inspiré une série de repas à la cheffe Fatima Ribeiro, dans le cadre de Lausanne à Table.

Une immersion poétique

«Colette est une femme inspirante et libre, qui a beaucoup parlé de la liberté des femmes, proche de la nature et par là, très actuelle», explique la cheffe du Fraisier, qui a coécrit le scénario culinaro-artistique de ces événements en compagnie de la comédienne Alexia Hébrard. La première sera affairée pour l'essentiel en coulisses et en cuisine, la seconde accueillera les convives dans ce resto-bonbonnière du Grand Saint-Jean, lira des textes, posera le décor sonore et fera vivre l'écrivaine tout au long du repas.

Lire aussi: [Frédéric Maget: «Colette est d'abord une immense écrivaine»](#)

Une immersion poétique dans la vie de l'autrice du *Blé en herbe*, avec par exemple un nuage en gougère au fromage blanc, des asperges délicates et leur fond de bouillon de pommes de terre et cerfeuil, un poulet moucheté de lamelles de truffe noire et ainsi de suite, jusqu'à cet alléchant cake fondant de Pauline. Comme une série de haïkus culinaires ou peut-être de tableaux éphémères. Les textes choisis et lus par Alexia Hébrard ont tous trait à la gourmandise: «Les gens aiment parler de nourriture, tout en mangeant», constate au quotidien la cheffe du Fraisier.

La gourmandise de l'écrivaine est un mélange de simplicité - rien ne vaut un vrai bon pain, dit-elle, juste souligné de beurre fin, voire un gâteau des Rameaux ou une soupe aux oignons - et d'une part de magie, du sortilège qui prend corps entre la cocotte, le feu et le plat fumant... Car, écrit encore Colette, «si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine»...

Sa simplicité, son goût du pain et de tout ce qui vient des céréales, Colette l'explique par son enfance campagnarde, revisitant la cuisine bourgeoise d'alors, de Bourgogne en Bretagne, publiant recettes et trucs de grands-mères dans les pages de *Marie Claire*. Elle évoque une cuisine familiale et réconfortante, où l'on ne craint pas de

saucer ni d'arroser ses repas de quelques fameux bourgognes ou vins du Jura - Colette a du reste produit son propre vin dans sa propriété de Saint-Tropez. En un mot, une cuisine heureuse.

Un repas avec Colette . Les dimanches 4 juin et 8 octobre (midi), et le samedi 2 septembre (soir). Restaurant Le Fraisier, ruelle du Grand Saint-Jean 9 à Lausanne. Inscription par téléphone au 076 367 51 81 ou par e-mail à f_ribeiro@bluewin.ch